IT

Istruzioni per l'uso

FOR THE WAY IT'S MADE.®

Importanti precauzioni di sicurezza

IMPORTANZA DELLA SICUREZZA PER SÉ E PER GLI ALTRI

Il presente manuale e l'apparecchio stesso sono corredati da importanti messaggi relativi alla sicurezza, da leggere e osservare sempre.

⚠ Questo è il simbolo di pericolo, relativo alla sicurezza, il quale avverte dei potenziali rischi per l'utilizzatore e per gli altri.
Tutti i messaggi relativi alla sicurezza saranno preceduti dal simbolo di pericolo per la sicurezza e dai termini:

⚠ PERICOLO:

Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, provoca lesioni gravi.

⚠ AVVERTENZA:

Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, potrebbe provocare lesioni gravi.

Tutti i messaggi relativi alla sicurezza specificano il potenziale pericolo a cui si riferiscono, indicano come ridurre la possibilità di lesioni e sottolineano ciò che può succedere in caso di mancato rispetto delle istruzioni.

- L'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualunque intervento d'installazione.
- L'installazione o la manutenzione deve essere eseguita da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del fabbricante e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza. Non riparare o sostituire qualsiasi parte dell'apparecchio se non specificamente richiesto nel manuale d'uso.

⚠ AVVERTENZA:

La mancata osservanza delle informazioni di cui al presente manuale può provocare un incendio o un'esplosione con conseguenti danni materiali o lesioni personali.

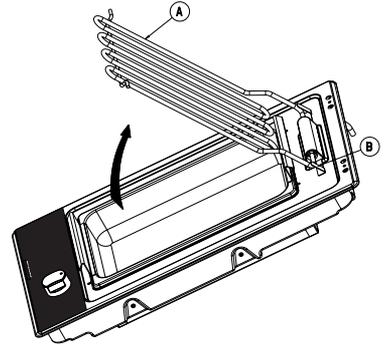
- Non conservare o usare benzina o altri gas e liquidi infiammabili nelle vicinanze dell'apparecchio.
- La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria a termini di legge.
- Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da collegare l'apparecchio, una volta posizionato nell'ubicazione definitiva, alla presa di corrente
- Se necessario, il cavo di alimentazione deve essere sostituito esclusivamente con un cavo di alimentazione avente caratteristiche identiche a quello originale fornito dal produttore (tipo H05V2V2-F 90°C o H05RR-F). Questa operazione deve essere eseguita da un tecnico qualificato.
- Il fabbricante declina ogni responsabilità per eventuali danni subiti da persone, animali domestici o beni, derivanti dalla mancata osservanza delle norme sopra indicate.
- Non usare prese multiple o prolunghe.
- Non scollegare l'apparecchio dall'alimentazione tirando il cavo.
- Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non dovranno più essere accessibili dall'utilizzatore.
- Evitare di toccare il piano di cottura con parti del corpo umide e di utilizzarlo a piedi nudi.
- Questo piano di cottura (classe 3) è stato progettato per essere utilizzato soltanto ed esclusivamente per la cottura di cibi in ambienti domestici. Non utilizzare l'apparecchio per riscaldare l'ambiente. Tale uso dell'apparecchio potrebbe determinare un avvelenamento da monossido di carbonio, oltre che il surriscaldamento del piano di cottura. Il fabbricante declina ogni responsabilità per usi non appropriati o per errate impostazioni dei comandi.
- L'utilizzo di questo apparecchio non è previsto da parte di persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenza inadeguate, se non dietro supervisione o istruzione iniziale sull'utilizzo dell'apparecchio da parte di chi è responsabile della loro sicurezza.
- I bambini devono essere mantenuti a distanza e sorvegliati affinché non giochino con l'apparecchio.
- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Non allontanarsi durante la preparazione di pietanze ricche di olio, grassi o alcool (per es. rum, cognac, vino).
- Gli elementi dell'imballaggio devono essere conservati lontano dalla portata dei bambini.
- Prima di pulirlo o effettuare interventi di manutenzione, attendere che il piano di cottura si sia raffreddato.

CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

Caratteristiche del barbecue

- Questo apparecchio permette di grigliare carne e pesce senza l'uso di grasso o olio.
- Sotto la resistenza elettrica è presente un vassoio con pietra lavica, che garantisce una temperatura costante di circa 250°C e assorbe le gocce di grasso
- Tutte le parti (griglia, vassoio e pietre) sono facilmente rimovibili per la pulizia.

Primo uso del barbecue

- Rimuovere la pellicola adesiva che protegge alcuni componenti.
- Rimuovere delicatamente tutti i residui di colla senza utilizzare sostanze abrasive, onde evitare di graffiare le superfici.
- Lavare e asciugare accuratamente la griglia (preferibilmente in lavastoviglie).
- Sollevare la resistenza elettrica (A) fino al contatto col fermo (B). Inserire il vassoio e posizionarlo correttamente, distribuire uniformemente la pietra lavica.
- Abbassare la resistenza elettrica e sistemarvi sopra la griglia.
- Accendere il barbecue ruotando la manopola di regolazione dell'energia nella posizione massima (11-12) per circa 15 minuti per rimuovere i residui di grasso.

Uso del barbecue

- Prima di iniziare la cottura di cibi, controllare che le parti rimovibili siano nella corretta posizione (vassoio con pietra lavica ben distribuita, resistenza elettrica completamente abbassata, griglia nella corretta posizione)
- Accendere il barbecue ruotando la manopola sulla posizione 12.
- Preriscaldare per circa 5 minuti finché la pietra lavica non diventa calda.
- Ruotare la manopola nella posizione desiderata. I numeri da 1 a 12 indicano le posizioni operative. La temperatura aumenta con l'aumentare dei numeri.
- Collocare gli alimenti sulla griglia e controllare il processo di cottura.
- Per spegnere il barbecue, ruotare la manopola su "0".

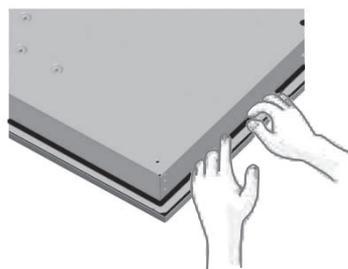
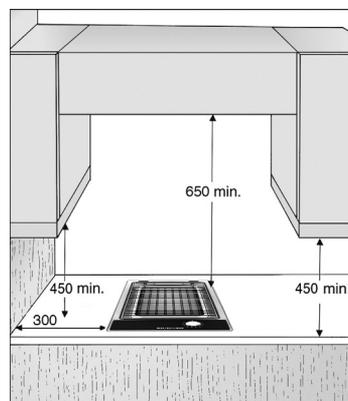
Installazione

Suggerimenti

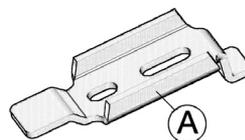
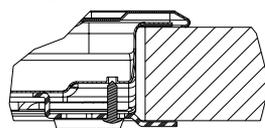
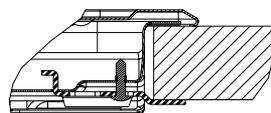
Importante: Prima di qualsiasi intervento di installazione o manutenzione, scollegare il barbecue dall'alimentazione di rete.

- I collegamenti elettrici devono essere realizzati prima di collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica.
- L'installazione deve essere eseguita da un tecnico qualificato, secondo le istruzioni del costruttore e le normative locali vigenti.
- Una volta tolto il barbecue dall'imballo, verificare che non abbia subito alcun danno durante il trasporto. In caso di dubbio, contattare il Servizio Assistenza autorizzato più vicino.

Installazione a incasso

- Eseguire sul pianale tutti i tagli richiesti prima di inserire l'apparecchio. Rimuovere delicatamente tutti i frammenti o i residui che potrebbero danneggiare il corretto funzionamento dell'apparecchio.
- Il barbecue deve rientrare in un pianale con uno spessore minimo di 30 mm e massimo di 50 mm.
- Inserire un pannello separatore ad una distanza minima di 20 mm dal fondo del barbecue, in modo tale da non renderlo accessibile all'utilizzatore.
- Se il barbecue deve essere installato accanto a un elemento a colonna, lasciare una distanza di almeno 300 mm dall'estremità del barbecue.
- Ricavare un'apertura nel piano di lavoro, rispettando le dimensioni specificate.
- Dopo aver accuratamente pulito la superficie di applicazione, montare sul piano di lavoro la guarnizione fornita (se non già presente).

MONTAGGIO

Dopo aver pulito la superficie perimetrale, applicare al piano la guarnizione in dotazione come mostrato in figura.

Importante: prima di installare il barbecue, rimuovere la protezione in plastica.
Assicurarsi che l'apertura praticata nel piano di lavoro per alloggiare il barbecue corrisponda alle indicazioni del disegno dimensionale, rispettandone le tolleranze.
Non forzare mai l'inserimento del barbecue nel piano di lavoro.
• **Per l'installazione,** utilizzare le staffe e le viti in dotazione.
1. Posizionare il piano all'interno dell'apertura praticata secondo le dimensioni nella prima pagina.
NOTA: Il cavo di alimentazione elettrica deve avere una lunghezza tale da permettere l'estrazione del piano verso l'alto.
2. Per bloccare il piano di cottura, utilizzare le staffe (A) in dotazione.
3. Posizionare le staffe in corrispondenza dei fori evidenziati dalla freccia e fissarle con le apposite viti in modo da adattarle allo spessore del piano di lavoro (vedi fig. 1).

TOP 50 mm

TOP 40 mm

TOP 30 mm

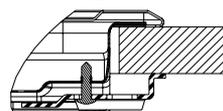



fig. 1

Installazione

Collegamento elettrico
- La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria a termini di legge.
- Il collegamento elettrico deve essere eseguito da un tecnico qualificato, secondo le istruzioni del costruttore e le normative locali vigenti.
- All'installatore spetta la responsabilità del corretto collegamento elettrico dell'elettrodomestico e dell'osservanza delle relative norme di sicurezza.
- In osservanza alle direttive riguardanti la sicurezza, durante l'installazione utilizzare un interruttore unipolare con una distanza minima fra i contatti di 3 mm.
- Non usare prese multiple o prolunghe.
- Una volta installato l'elettrodomestico, i componenti elettrici non devono essere accessibili.

Servizio assistenza

Prima di contattare il centro assistenza, prepararsi a fornire le seguenti informazioni:
- tipo di guasto o di inconveniente rilevato;
- modello esatto (riportato sull'etichetta affissa sul libretto istruzioni o sulla garanzia);
- il numero di assistenza che segue la parola SERVICE sulla targhetta matricola, posta sotto il piano di cottura e sul libretto istruzioni o sulla garanzia;
- indirizzo e numero telefonico.

Qualora si renda necessario un intervento di riparazione, rivolgersi ai centri di assistenza tecnica autorizzati indicati sulla garanzia.

SERVICE 0000 000 00000

Guida alla ricerca guasti

La resistenza elettrica non funziona:
Verificare se :
- L'alimentazione elettrica di rete è attiva.
- La resistenza elettrica è difettosa. In tal caso, scollegare immediatamente il cavo di alimentazione e contattare il Servizio Assistenza Tecnica.

Sono presenti odori sgradevoli:
- Verificare se sono presenti residui del grasso di cottura sul vassoio in pietra lavica.

Pulizia e manutenzione

Prima di qualsiasi intervento di pulizia e/o manutenzione, disinserire il piano di cottura dalla rete elettrica e attendere che si sia raffreddato.
Per un buon mantenimento del piano di cottura, è necessario pulirlo, rimuovendo eventuali residui di cibo, al termine di ogni utilizzo.

Pulizia della superficie del piano di cottura:

- Lavare la superficie del piano di cottura con acqua tiepida e/o con detergente neutro, risciacquare e asciugare attentamente con uno straccio morbido o con un panno in pelle.
- La superficie in acciaio inox può rimanere macchiata o corrosa se esposta a contatto prolungato con detergenti molto aggressivi; detergenti contenenti cloro e/o suoi composti, ammoniaca o di acidità elevata danneggiano irrimediabilmente il piano di cottura. Si consiglia, prima di qualsiasi utilizzo, di consultare attentamente l'etichetta del prodotto al fine di verificarne la completa idoneità.
- Evitare il contatto prolungato con sostanze acide e alcaline come aceto, mostarda, sale, zucchero o succo di limone.
- Si consiglia di asciugare prontamente eventuali tracimazioni (acqua, sugo,caffè, etc).
- Non utilizzare prodotti abrasivi e pagliette.
- Non usare pulitori a vapore.
- Non utilizzare prodotti infiammabili.
- Le parti smaltate e il vetro vanno lavate con acqua tiepida e/o un detergente neutro.

Pulizia generale del barbecue

- Prima di pulire il BARBECUE, scollegarlo dalla rete eletrica e attendere che si raffreddi.
- Pulire l'esterno con un panno inumidito di detersivo liquido. Per agevolare le operazioni di pulizia, rimuovere la griglia e il vassoio di pietra lavica.
- Le superfici di acciaio inox possono essere pulite con prodotti specifici.
- Non utilizzare tamponi in acciaio o prodotti abrasivi, corrosivi o a base di cloro.
- Non lasciare sostanze acide o alcaline (aceto, sale, succo di limone, ecc.) sulle superfici del barbecue.
- Il vassoio di pietra lavica e la griglia sono lavabili nel lavandino, ma è preferibile l'uso della lavastoviglie
- Dopo ogni cottura, eliminare i grassi residui dalla pietra lavica e lavarla accuratamente Questa operazione consente di evitare la formazione di odori sgradevoli durante la cottura.
- Lavare la pietra lavica con acqua corrente ogni 2 o 3 cotture
- Sostituire le pietre laviche due volte all'anno circa, a seconda della frequenza di utilizzo.
- Rimuovere ed eliminare tutte le pietre laviche utilizzate, pulendo tutte le aree circostanti e gli accessori dell'apparecchio.
- Sostituire uniformemente tutte le nuove pietre laviche.
- Pulire a fondo la resistenza elettrica con un panno asciutto o inumidito di acqua.
- Attenzione: non lasciare che penetri acqua nell'apparecchio.
- Non utilizzare pulitori a vapore, onde evitare che l'umidità si infiltri nell'apparecchio rendendolo pericoloso.
- Dopo ogni cottura, eliminare i grassi residui dalla pietra lavica e lavarla accuratamente. Questa operazione consente di evitare la formazione di odori sgradevoli durante la cottura.

Dichiarazione di conformità CE

CE

- Il presente piano di cottura è stato progettato, costruito e commercializzato in conformità:
  - agli obiettivi di sicurezza della direttiva "Bassa Tensione" 2006/95/CE (che sostituisce la 73/23/CEE e successivi emendamenti);
  - ai requisiti di protezione della direttiva "EMC" 2004/108/CE;
- Questo piano di cottura è idoneo al contatto con gli alimenti ed è conforme al regolamento (CE) n. 1935/2004.

Consigli per la salvaguardia dell'ambiente

Smaltimento del materiale d'imballaggio
Il materiale d'imballo è interamente riciclabile ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio ( ). Non disperdere le diverse parti dell'imballaggio nell'ambiente, ma smaltirle in conformità alle norme stabilite dalle autorità locali.

Rottamazione del prodotto
- Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla direttiva europea 2002/96/CE sui rifiuti da apparecchiature elettriche ed elettroniche.
- Smaltendo questo prodotto in modo corretto, si contribuirà a prevenire potenziali danni all'ambiente e alla salute.

Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere conferito presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

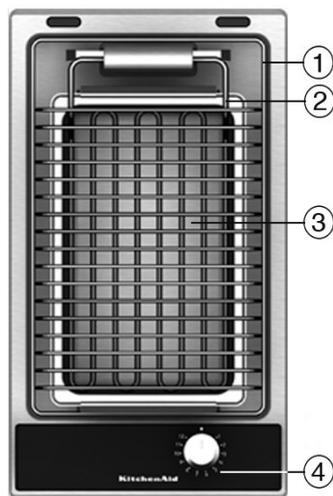
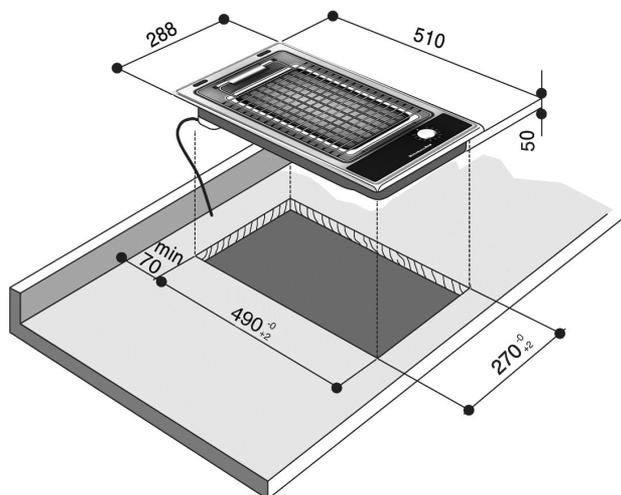
Descrizione del prodotto KHDB 3010

1. Griglia
2. Resistenza elettrica basculante
3. Vassoio con pietra lavica
4. Manopola di controllo della resistenza elettrica

- Per utilizzare il barbecue, ruotare la manopola in senso orario sulla potenza desiderata
- Per spegnere il piano di cottura, riportare la(e) manopola(e) sullo "0".

Assicurarsi che la tensione indicata sulla targhetta matricola corrisponda a quella della rete. I dati tecnici indicati sulla targhetta matricola sotto il piano cottura sono forniti anche qui di seguito:

CONNESSIONI ELETTRICHE

Tensione di alimentazione	**Conduttori: numero e misura**
230~+ ⏚	H05 RR-F 3 x 1,5 mm²

Dimensioni del piano e del pianale (mm)

Type PLBTD 230 V ~ 50 Hz 2,4 kW

⚠ AVVERTENZE:

- Il barbecue è destinato esclusivamente ad uso domestico per la cottura di alimenti. Non sono consentiti altri usi. Il Fabbricante declina ogni responsabilità per usi nonappropriati.
- Evitare l'esposizione del prodotto agli agenti atmosferici.
- Eventuali riparazioni o interventi devono essere eseguiti esclusivamente da unTecnico Autorizzato.
- Evitare di toccare il prodotto con parti del corpo umide e di utilizzarlo a piedinudi.
- Durante l'uso le parti accessibili diventano molto calde. Per evitare il pericolodi ustioni e scottature, tenere i bambini lontano dall'apparecchio.
- L'utilizzo di questo apparecchio non è previsto da parte di persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenza inadeguate, se non previa supervisione o istruzione iniziale sull'utilizzo dell'apparecchio da parte di chi è responsabile della loro sicurezza.
- Il barbecue non deve essere utilizzato da bambini o da persone inferme senzasupervisione.
- Controllare che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- Accertarsi che i cavi elettrici di altri apparecchi utilizzati vicino al piano nonvadano in contatto con le parti calde dello stesso.
- Sorvegliare sempre la cottura degli alimenti. L'olio e il grasso potrebberosurriscaldarsi ed incendiarsi!
- Non appoggiare plastica, fogli di alluminio, panni, carta ed altri materialiinfiammabili sulla zona di cottura ancora calda.

Suggerimenti per la cottura alla griglia

- Preriscaldare per 5 minuti finché la pietra lavica non diventa calda.
- Più calda è la pietra lavica, più rapida e uniforme sarà la cottura
- Non versare acqua sul barbecue caldo o in funzione.
- Dopo aver terminato le operazioni di cottura, lasciare il barbecue acceso per alcuni minuti per consentire alla pietra lavica di assorbire e bruciare il grasso.

Tabella per cottura alla griglia

I tempi riportati sono indicativi e si riferiscono al barbecue preriscaldato al massimo.

TABELLA DEI TEMPI DI COTTURA		
Alimenti	**Posizione regolatore energia**	**Tempo (min.)**
Filetto di manzo	12	8
Bistecche	12	12
Hamburger	12	14
Salsicce	12	13
Fegato	12	5
Costoletta di agnello	12	8
Bistecca di pollo	12	9
Coscia di pollo	11-10	17
Bistecca di salmone	11-10	10
Trota	11-10	12
Trota cotta in carta oleata	11	30

Nota. Man mano che si acquisisce esperienza con il barbecue, sarà possibile stabilire il miglior tempo di cottura per ciascun alimento.